ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN

ESPECIFICACIÓN DE MANITAS A LA VIZCAINA PLATO 250 g

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
-

1.- OBJETO

Definir las características que tienen las MANITAS A LA VIZCAINA fabricadas por ROGUSA y envasada en plato de plástico,apto para calentar en microondas.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación:
Manitas a la vizcaina.

2.2.- Ingredientes:
Manitas de cerdo deshuesadas 60 %,agua,cebolla,tomate,aceite de oliva,pimiento rojo,fécula de patata,gelatina sal,dextrosa,aroma,ñoras,pimentón,especias y conservador E-250.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Unidades/caja	Código Barras envase
250g ± 9 g	10 u/c	8411713271151

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

- Consumir preferentemente antes del/lote:
- Conservar en ambiente fresco y seco.
- Denominación del producto: Manitas a la vizcaina.
-.Ingredientes.
-.Leyenda :" Consumir tras un cocinado completo".
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 26.6373/M
-.Peso neto.
-.Modo de empleo.:Hacer 2 ó 3 perforaciones en la tapa y calentar en microondas 2 ó 3 minutos aproximadamente a máxima potencia
- Código de barras.
- Punto verde

- Valor nutricional medio por 100 g:

Valor energético:	184,9Kcal (769,2 kJul)
Proteínas:	12.8 g
Hidratos de carbono	3.5 g
Grasa:	13,3 g

Embalaje:

- Código de barras
- Denominación producto
- Unidades por caja-
- Peso neto
- Fecha de consumo preferente y lote.
- Dirección
- Número de Registro Sanitario:26.6373/M

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar en ambiente fresco y seco.

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 75%
Grasa	Máx 15%
Proteína Bruta	Min 11%
Hidratos de carbono	Máx 5%
Escherichia Coli	Ausencia ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia /25 g
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10^2 ufc/g
Listeria Monocitogenes	Ausencia /25 g

2.7.-Fecha de caducidad:

1 año a partir de la fecha de fabricación.

2.8.- Legislación aplicable:

Reglamento 852/2004

2.9.-Consumidores de destino.

Todos los consumidores